Нашедшая вторую родину

С Баранов

SHOUT
SHARE
IT

- Баранов С

Баранов С
Нашедшая вторую родину

С.Баранов
Нашедшая вторую родину
(о пряности - гвоздика)

"Остров находился всего в миле от нас, и, по мере того как заря разгоралась все ярче и ярче, он выступал из тумана все более отчетливо и наконец предстал пред нами во всей своей красе, словно прекраснейший из драгоценных камней" - так в 1871 г описал свою встречу с Занзибаром известный американский журналист, исследователь Африки Г, Стэнли, Остров этот, расположившийся у берегов Восточной Африки, действительно очень красив. Он такой зеленый, что большинство европейских путешественников, очарованные его красотой, сравнивали Занзибар с благоухающим садом, полным самых разнообразных экзотических плодов. А странствуя по причудливому лабиринту узких улочек города с белыми дворцами, замшелыми домами, крохотными лавочками и встречая бородатых арабов в длинных одеждах, африканцев в белых шапочках, закутанных в черные покрывала мусульманских женщин, путешественники, по их словам, словно переносились во времена сказок "Тысячи и одной ночи". И немудрено... Ведь Занзибар - остров с древней и богатой событиями историей, в которой случались славные и неприглядные, печальные и радостные страницы. В начале 16 в остров захватили португальцы, вытеснив оттуда арабских торговцев. 2 в спустя португальцам пришлось уступить Занзибар арабам Оманского султаната. Многие десятилетия остров был одним из главных центров работорговли на побережье Восточной Африки, причем он оказался последним местом в мире, где этот постыдный бизнес открыто существовал вплоть до 1873 г, когда рабство было уже давно отменено и в Европе, и в Северной Америке. Кстати, Занзибар - арабское название острова и означает "Страна рабов". В 19 в остров стал отправным пунктом, в котором готовились и из которого начинались экспедиции в глубь Африканского материка. Именно отсюда в 1866 г Д. Ливингстон отправился в свое последнее, трагически закончившееся путешествие, и именно отсюда начал Г. Стэнли розыски отважного исследователя. В 1890 г Занзибар стал протекторатом Великобритании, однако режим султанский сохранился. Только в 1964 г Занзибар добился независимости и в том же году, объединившись с Танганьикой, образовал новое африканское

государство -Танзанию. Да, долго пришлось острову добиваться свободы. А основной причиной тому стала гвоздика - пряность, основным производителем которой Занзибар стал еще в середине 19 вслегкой руки владыки острова султана Сейид Сайда. Дальновидный политик, наверное, прочувствовал неизбежный и скорый конец работорговли и решил сделать ставку на торговлю душистым товаром. Гвоздика - это цветочные бутоны гвоздичного дерева. По форме бутоны напоминают "гвоздики" длиной 1...1,5 см, шляпку такого гвоздя образует чашечка с 4 красными чашелистиками, 4 свернутых бело-розовых лепестка и многочисленные тычинки. Стерженек - ярко-красное разросшееся цветоложе с завязью. Плод продолговатая ложная ягода пурпурного цвета. Листья дерева расположены друг против друга (супротивные), темно-зеленые, блестящие, длиной до 8 см (они похожи на хорошо знакомые нам листья лавра). Кстати, и само дерево своей конусообразной кроной напоминает лавр. Гвоздичное дерево относится к семейству миртовых. Родина его - Молуккские острова. Растение предпочитает плодородные почвы, требует постоянной высокой температуры (23... 28˚ С) и много влаги (1500...2000 мм в год). А именно такие условия и создала природа на Занзибаре и особенно на его соседе - небольшом островке Пемба. И вот здесь надо сделать небольшое уточнение. Хотя Занзибар и называют во всем мире "гвоздичным островом", носит он это имя вообще-то незаслуженно. Действительно, на нем значительные площади заняты гвоздикой (раньше деревьев было больше, но в 90-х гг. 19 в под напором сокрушительной силы урагана ряды их значительно поредели - у гвоздики хрупкая древесина), пряных плантаций на Пембе в 8.. .9 раз больше. Однако бесстрастная статистика редко вникает в такие тонкости. Для нее производитель пряности - административно главный Занзибар, и подчиненной Пембе не находится места в соответствующих справочниках. Поэтому путешественник, надеющийся с первых же шагов окунуться в гвоздичный воздух Занзибара, будет разочарован. Воздух на острове удивительно чистый и пахнет только морской свежестью. Так что любителю пряности не только не удастся насладиться благоуханием гвоздики, но скорее всего он даже не увидит сразу и сами гвоздичные деревья! Ведь Занзибар (точнее его западную наиболее плодородную часть) покрывают настоящие заросли кокосовых пальм, занимающих почти половину всех возделываемых земель острова. Пальм тут более 5 миллионов, так что непросто отыскать среди такого изобилия 20...30-метровых красавиц каких-то 500...600 тысяч невысоких и скромных на вид гвоздичных деревьев. Если же любитель

пряности захочет в полной мере насладиться гвоздичным ароматом, то ему придется съездить, вернее сплавать, на Пембу. Вот где настоящее царство гвоздики! "Именно здесь, на Пембе, понимаешь, что значит воздух, пропитанный запахом гвоздики. Пряный аромат преследует всюду, пьянит, одуряет. Из 4,5 миллионов гвоздичных деревьев, что растут на двух островах, 4 миллиона - на Пембе. В Пике, в самом центре острова, где плантаций особенно много, я как-то пил воду из источника. Налил стакан, но заговорился с Махмудом Мушини - инспектором плантации. Постоял со стаканом в руке минут десять, а когда поднес его к губам, пил уже не простую воду, а гвоздичный напиток: рядом на цементной площадке сушились гвоздичные бутоны" - эти слова известного журналиста и географа С. Кулика как нельзя лучше передают неповторимую атмосферу острова. Какие же ветры занесли в Восточную Африку уроженку Молуккских островов, расположенных на другом конце света, в Юго-Восточной Азии? На Занзибар и Пембу гвоздичные деревья попали самым прозаичным путем. Их просто вывезли с острова Маврикий из местного ботанического сада. Но это несложное и вполне законное путешествие - совсем не характерный эпизод из истории гвоздичного дерева, которая, как и у многих других пряностей, полна самых неожиданных и порой трагических событий. Первые упоминания о гвоздике относятся к глубокой древности. Как пряность и лекарственное средство она была известна с незапамятных времен в Китае, Индии, на Ближнем Востоке, в Египте. В Китае придворные перед визитом к императору должны были обязательно жевать гвоздику и всю аудиенцию держать ее во рту. Египтяне ожерельями из ароматных гвоздик украшали умерших. Очень ценилась пряность в Греции и Риме, куда ее доставляли из Индии. Вообще в Риме употребляли так много разных пряностей, что римский писатель, ученый и государственный деятель Плиний Старший (1 в нашей эры) даже сокрушался по поводу чрезмерных расходов на них - ежегодно в Империи на пряности тратилось до 50 миллионов сестерций! В 5 в Римская Империя пала, и не стало в Европе основного потребителя пряностей. Вновь "пряные страсти" разгорелись в период крестовых походов, из которых рыцари вместе с другим "завоеванным" добром привозили домой уже порядком позабытые на вкус ароматные заморские корешки, плоды, цветки (в странах Ближнего Востока, куда отправлялись сражаться крестоносцы, пряности всегда были ходовым товаром). Буквально же вспыхнули эти страсти, когда на рубеже 15...16-х вв португальский мореплаватель Васко да Гама в поисках пряностей первым из европейцев обогнул Африку и достиг желанной Индии.

Так впервые Европа получила прямой доступ к пряностям, минуя накладное посредничество арабских и иных купцов. Васко да Гама сумел наладить мирные торговые отношения с правителем Каликута (для других отношений у португальца пока не было войска) и отправился на родину с набитыми пряностями трюмами. В сентябре 1499 г португальцы достигли Лиссабона. Путешествие было трудным и продолжалось более 2 лет, из 168 участников похода домой вернулось всего 55 человек, но экспедиция достигла цели - драгоценные пряности были добыты, а главное был открыт путь к ним. И через 3 г португальцы снова воспользовались этим путем. Теперь у них было уже не 4, а 20 судов! С такой мощью они могли разговаривать с владельцами пряностей "с позиции силы", что сразу и сделали. Разорив Каликут, загрузив трюмы пряностями и основав на Малабарском берегу опорные пункты (на будущее!), европейцы отправились домой. Добыча была огромной около 200 т пряностей привезли в Лиссабон корабли. Теперь перед португальцами встала другая задача - добраться до Молуккских островов, откуда, как оказалось, поступали в Индию многие пряности, в том числе и гвоздика (Молуккские острова - группа островов в восточной части Малайского архипелага, в Индонезии). В 1512 г они наконец-то высадились на островах, куда так стремились, и наконец-то увидели в изобилии растущие гвоздичные деревья. Итак, Португалия стала монопольным владельцем прибыльной торговли пряностью. А чтобы полностью обезопасить себя от возможных конкурентов, были установлены строгий надзор за вывозом гвоздики и надежная охрана морских путей. К тому же португальцы оставили гвоздичные деревья только на острове Амбон, полностью уничтожив их в других местах. Португальцам удалось уберечь гвоздику, пока они владели Молуккскими островами, но вот сами острова сберечь не смогли. Пришло время голландцев. В начале 17 и новым хозяином островов стала могущественная Ост-Индская компания. Однако новая метла продолжала мести по-старому. Так же возделывание пряности разрешалось только на Амбоне, так же тщательно охранялись подступы к острову. Голландцы пошли даже дальше своих предшественников. Опасаясь, что местные жители сами начнут выращивать гвоздику, они снаряжали на соседние острова настоящие карательные экспедиции. Но ни жестокость, ни строгий контроль, ни мелкая подозрительность не удержали гвоздику на Амбоне. Ее с острова все-таки похитили. И не местные жители, а давние европейские соперники голландцев - французы, которым не давали покоя баснословные прибыли владельцев пряных островов. В 1769 г маленькая французская

эскадра под командованием Пуавра скрытно подошла к заветному острову и ухитрилась добыть желанные гвоздичные деревья. Голландцы бросились было за французами вдогонку, однако легкие суда "налетчиков" оказались быстрее, и они благополучно возвратились на свою базу на Маскаренских островах, расположенных к востоку от острова Мадагаскар. Так гвоздика получила прописку и во французских владениях - на Маскаренских островах, в Кайенне (Гвиана), на Сейшельских островах. На Маскаренах, в состав которых входят крупные острова Маврикий, Реюньон, Родригес и другие, гвоздика прижилась совсем неплохо. А для Реюньона пряность даже превратилась на некоторое время в основной источник дохода. Шло время - пряности, стали производить в мире слишком много, рынок насытился ею, пряность дешевела. Тогда-то, в 20-х гг 19 в, и обратил внимание на этот источник доходов владыка Занзибара султан Сейид Сайд. У прозорливого султана был купеческий нюх на сулящие выгоду предприятия, недаром он любил называть себя "только купцом". По его приказу с Маврикия гвоздичное дерево доставили на Занзибар и Пембу. Нелегко приживалась пряность на новом месте жительства. Пришлось расчищать землю под плантации, не хотели возделывать гвоздику жители острова, которые с недоверием относились к незнакомому делу, и их приходилось силой заставлять ухаживать за уроженкой Молуккских островов. Но султан оказался прав. Гвоздичные деревья на Занзибаре и особенно на Пембе росли просто превосходно - природные условия островов оказались для пряности самыми лучшими в мире. К середине прошлого века Занзибар стал ведущей гвоздичной страной, давая около 3/4 всей гвоздики, производимой в мире. Так уроженка Азии нашла вторую родину на островах у восточного побережья Африки. Сейчас Занзибар и Пемба - основные поставщики гвоздики. Конечно, урожаи пряности на островах, как и везде, сильно зависят от погоды и от возраста деревьев. В хорошие годы с плантаций собирают более 20 тысяч т ароматной продукции, а в неудачные - всего 6 ...7 тысяч т. Но даже в такие неурожайные сезоны доля Занзибара в мировом экспорте составляет 50...70%. Гвоздичное дерево по растительным меркам живет совсем недолго - всего около 100 лет. На плантации обычно высаживают 2-летние отводки или сеянцы, располагая их на расстоянии 6...7 м друг от друга. К 6-му году деревце вытягивается в 3...4 человеческих роста и начинает плодоносить, однако продуктивность его еще невелика. Настоящий "расцвет" гвоздики приходится на возраст от 20 до 50 лет, когда растение приносит максимум пряности -до 4 кг сухой гвоздики в год. Правда, такие

урожаи собирают только с "плантационных" деревьев. Неухоженные же собратья дают бутонов значительно... больше! Но ничего удивительного в этом нет. На воле гвоздика превращается со временем в приличное 20-метровое дерево с внушительной кроной. А чем больше дерево, тем обычно больше и урожай. Интересные (но правдивые ли?) сведения приводятся в дневнике одного из исследователей Восточной Африки: "...гвоздика Пуавра (того самого капитана-похитителя.С.Б.) представляет величественное дерево и в хорошие годы дает до 120 фунтов гвоздики". Автор не указывает, какие бутоны он имел в виду - свежие или уже высушенные, но все равно урожайность впечатляющая - более 50 кг пряности. Так почему с окультуренных растений собирают так мало бутонов? Дело объясняется просто. С разросшихся деревьев очень трудно срывать бутоны, поэтому на плантациях гвоздику обрезают до удобной высоты в 7...8 м. Интересно, что обрезка деревьев ведется во время сбора урожая, таким образом, лишние побеги приносят вовсе не лишние бутоны. Обычно собирать бутоны начинают в сентябре... октябре. В декабре страда приостанавливается, начинается вновь в январе и продолжается еще 2...3 месяца. Но не всегда природой выдерживается такой график. Если лето выдается дождливым, то гвоздичные деревья зацветают гораздо раньше, соответственно раньше начинаются работы на плантации, причем ведутся они уже без перерыва. Срывают бутоны еще не распустившимися, за день-другой до появления цветков. Опаздывать нельзя. Показались розовые лепестки - не жди качественной пряности. И аромат ее будет слабее, и жгучесть не та. Поэтому дорога каждая минута, и на помощь сборщикам выходят стар и млад. Одно дерево обрабатывают сразу несколько человек. Женщинам и детям достаются нижние бутоны, мужчинам приходится трудиться наверху, забравшись на примитивные лестницы или на само дерево. Отдаленные ветви подтягивают палкой с крюком или сбивают с них бамбуковым шестом сразу целые соцветия. Собранные бутоны в корзинах, сплетенных из листьев панданусa, уносят на склад, где от бутонов вручную (от каждого бутона отдельно!) отделяют цветоножки. Затем бутоны рассыпают тонким слоем по бетонным площадкам для сушки. Около недели загорает пряность на солнце, а в пасмурную погоду бутоны ждут специальные печи, В процессе сушки бутоны меняют свой цвет и из красных становятся темно-бурыми, приобретая вид знакомых нам "гвоздиков". Стерженек такого гвоздика сразу после сушки становится достаточно хрупким, если сломать его, то слышен легкий треск, дополнительно свидетельствующий о готовности пряности.

Заметим, что гибкость стерженька затем частично восстанавливается благодаря проникновению в него эфирного масла, содержащегося главным образом в основании этого стерженька. Чем больше в пряности масла, а количество его в бутоны достигает 20...25%, тем лучше ее свойства. Масло тяжелее воды, и, используя это свойство масла, легко "на глазок" определить качество пряности. Если брошенная в воду гвоздичинка плавает горизонтально, то в основании стерженька, то есть и во всем бутоне, масла мало. Если же масла много, то основание стерженька, в котором масло в основном находится, перевешивает и бутон плавает вертикально чашечкой вверх. Готовую пряную продукцию упаковывают в кипы массой 63...67 кг, и она готова к продаже (молотая гвоздика быстро теряет свой аромат). Конечно, гвоздика давно перестала быть редким и, следовательно, дорогим товаром, но спрос на нее по-прежнему сохранился. Как и раньше, эта ароматная жгучая пряность широко применяется в кулинарии, причем она не только разнообразит вкус соусов, приправ, маринадов, но и консервирует их. В Индии, Бирме, Таиланде и др. странах ЮгоВосточной Азии гвоздику добавляют в бетель популярную там жвачку, главной составляющей которой являются орешки арековой пальмы. В Индонезии испокон веков гвоздикой ароматизируют... сигареты. Как говорят, запах дыма от подобных сигарет (их называют "кретек") не такой едкий, как от обычных, к тому же он обладает антисептическими свойствами. Из-за своих курильщиков Индонезия даже стала главным импортером гвоздики. И это несмотря на то, что сама производит гвоздику в значительном количестве. Но, как считают местные ценители, занзибарская гвоздика придает "кретек" более тонкий вкус. И вообще Индонезия - самая гвоздичная страна в мире, закупающая более 70% всех предложенных на рынках бутонов, причем только первоклассных. На каждого жителя этой страны приходится не менее 70 г пряности в год, тогда как в других странах данный показатель раз в десять ниже. Таким образом, Восток - главный покупатель лучшей гвоздики, остальным же остаются, как правило, второсортная пряность и гвоздичное масло. Последнее, кстати, содержится не только в бутонах, но и во всех остальных частях растения. На Мадагаскаре, занимающем второе место в мире по производству гвоздики, масло дополнительно получают из листьев, а на Занзибаре - из веток и некондиционных бутонов. Гвоздичное масло, как и сама гвоздика, широко применяется в консервной и пищевой промышленности, а также в парфюмерии и фармакологии. Оно прекрасный антисептик, причем не токсичный. Особенно эффективно масло при зубной боли.

Гвоздичное масло - ценнейший продукт, и потребность в нем постоянно возрастает, поэтому можно сказать, что гвоздичное дерево постепенно приобретает новую специализацию, становясь из пряного растения эфиромасличным. Но почитателям душистых бутонов волноваться нечего. Ароматные гвоздики, прославившие гвоздичное дерево еще в глубокой древности, никогда не будут забыты, и никакое масло их никогда не заменит!